

## GATEAU AUX POMMES

Ingrédients pour 8 personnes :

Pour le gâteau :

- 5 grosses cuillerées à soupe de farine
- ½ paquet de levure
- 4 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 4 cuillerées à soupe de lait
- 2 ½ cuillerées à soupe d'huile
- 2 oeufs
- 3 pommes

Pour la garniture :

- 100 g beurre
- 120 g sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 paquet de sucre vanillé

**Pour le gâteau**, préchauffer le four thermostat 5 (150° - 160°) et mélanger l'ensemble des ingrédients sauf les pommes.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré de préférence. Celle-ci couvre juste le fond.

Peler les pommes et les couper en tranches assez grosses que l'on dispose sur la pâte.

Faire cuire 25 à 30 minutes.

**Pour la garniture :**

Pendant ce temps, préparer la garniture :

Faire fondre le beurre doucement puis y ajouter le sucre et l'œuf battu.

Au bout des 25 à 30 minutes de cuisson, sortir le gâteau et le recouvrir intégralement avec la garniture.

Faire cuire 25 à 30 minutes de plus.

Le gâteau doit être bien doré.